

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2019/C 256/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«OLIO DI PUGLIA»

N. UE: PGI-IT-02381 – 22.12.2017

DOP () IGP (X)

1. Denominazione

«Olio di Puglia»

2. Stato membro o paese terzo

Italia

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.5. Oli e grassi (burro, margarina, olio ecc.)

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

All'olfatto si caratterizza per un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo.

Al gusto si esprime con sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensità variabile a cui possono associarsi note di mandorla verde e/o cardo, con un retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi e leggeri sentori di mandorla fresca.

All'atto della certificazione l'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia» deve rispondere ai parametri specifici di seguito indicati.

— Colore: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo.

— Caratteristiche organolettiche:

Descrittore	Mediana
Fruttato di oliva	2 – 8
Amaro	2 – 7
Piccante	2 – 7

— Caratteristiche chimiche:

Acidità (%) ≤ 0,40

⁽¹⁾ GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Numero perossidi (mEq O₂/kg): ≤ 10 mEq O₂/kg

Esteri etilici: ≤ 20

Biofenoli totali: ≥ 300 mg/kg, di cui fenoli bioattivi ≥ 250 mg/kg

I parametri qualitativi di cui sopra e quelli non espressamente citati sono in ogni caso conformi alla vigente normativa UE per gli oli extravergini di oliva.

Per i valori della acidità e numero di perossidi sono consentite tolleranze del 20 %.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

L'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia» è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto da olive provenienti dalle seguenti cultivar nazionali a prevalente diffusione regionale: Cellina di Nardò, Cima di Bitonto (o Ogliarola Barese, o Ogliarola Garganica), Cima di Melfi, Frantoio, Ogliarola salentina (o Cima di Mola), Coratina, Favolosa (o Fs-17), Leccino, Peranzana, presenti negli oliveti da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 70 %. Possono, inoltre, concorrere altre varietà, fino ad un massimo del 30 %.

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi del processo di produzione: coltivazione, raccolta e oleificazione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Lo stoccaggio, l'imbottigliamento e il confezionamento devono avvenire all'interno nella zona geografica delimitata (zona di produzione) entro e non oltre il 31 ottobre successivo all'annata olearia di produzione.

Lo stoccaggio è una fase del processo produttivo finalizzata a proteggere il prodotto dalle modificazioni delle caratteristiche chimiche, organolettiche e salutistiche, indicate al punto 3.2.

L'imbottigliamento e confezionamento nella zona geografica delimitata sono necessari sia per salvaguardare i requisiti qualitativi e in particolare la caratteristica tipizzante l'IGP «Olio di Puglia», identificabile nella concentrazione di biofenoli, sia e soprattutto per garantire il vero autentico olio extra vergine di Puglia e la tracciabilità del prodotto ed assicurare il controllo. Le motivazioni risiedono nelle seguenti e distinte ragioni:

- Il tempo di permanenza del prodotto in autocisterna durante il trasporto lo espone a temperature superiori a quelle delle sale di stoccaggio ed è tanto più grande quanto maggiore è il tempo di trasporto e di sollecitazione meccanica indotta (vibrazioni). Per contenere i rischi di precoce decadimento delle caratteristiche chimiche e organolettiche del prodotto è necessario, per le lunghe percorrenze, confinare il prodotto in confezioni definitive di più piccola taglia, mediante l'imbottigliamento.
- La Puglia è afflitta dal problema delle innumerevoli sofisticazioni e truffe: il rapporto Frantoio Italia 2018 della Repressione Frodi, Organo di controllo del Mipaft mette in evidenza che il 50 % delle stesse avverrebbe a danno dell'olio di Puglia, famoso non solo per la sua eccellente qualità ma purtroppo anche per le numerose inchieste giudiziarie su falso olio pugliese (nel solo 2012 la Guardia di Finanza di Siena ha sequestrato 7 722 tonnellate di falso olio sfuso di Puglia).

I recipienti in cui è confezionato l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia» ai fini dell'immissione al consumo devono essere idonei per la buona conservazione del prodotto e di capacità non superiore a litri 5, sigillati e provvisti di etichetta; nel caso di vendita al canale HORECA, l'olio extravergine d'oliva a Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia» potrà essere confezionato con recipienti di maggiore capacità.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

All'Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «fine», «scelto», «selezionato», «superiore». Sono ammessi i riferimenti veritieri e documentabili atti ad evidenziare l'operato dei singoli produttori o le tecniche di produzione, quali: «monovarietale», «raccolto a mano» ecc., preventivamente autorizzati dall'Organismo di controllo.

È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati e/o pubblici purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'uso di nomi d'aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale, nonché il riferimento al confezionamento nell'azienda olivicola o nell'associazione d'aziende olivicole situate nell'area di produzione è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto in una percentuale almeno uguale o superiore al 51 %, con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda medesima.

Il nome dell'Indicazione Geografica Protetta «Puglia» deve figurare in etichetta con caratteri chiari e indelebili, in modo da poter essere distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa.

L'etichetta dovrà riportare il simbolo europeo della IGP e il logo della IGP «Olio di Puglia» di seguito riportato:



In etichetta è obbligatorio indicare la campagna di raccolta, sotto forma del mese e anno della raccolta con mese corrispondente a quello dell'estrazione dell'olio dalle olive, il lotto e la data di confezionamento. Inoltre è obbligatorio indicare il termine massimo di conservazione che non potrà essere superiore ai 20 mesi dalla data di confezionamento. È consentito il riferimento all'olio ottenuto col metodo della produzione biologica.

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione dell'olio extravergine d'oliva ad Indicazione Geografica Protetta «Olio di Puglia» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Puglia.

5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di riconoscimento si basa sia sulle caratteristiche di qualità che sulla reputazione dell'«Olio di Puglia».

La Puglia è la regione più orientale d'Italia, bagnata dalla porzione meridionale del Mar Adriatico e dal Mar Ionio e ed è caratterizzata da clima spiccatamente mediterraneo, di tipo semi-arido.

Le piogge ammontano in media sui 600 mm l'anno, sono irregolari e si concentrano, per due terzi circa, nel periodo invernale, anche con qualche precipitazione nevosa a quote basse, per irruzioni di aria fredda da Nord o Nord-Est.

I venti che soffiano più frequentemente in Puglia provengono in prevalenza dai quadranti meridionali; in estate le risalite dello Scirocco o del Libeccio accompagnano invasioni di aria molto calda africana che causano rapide e marcate impennate dei termometri. Le temperature sono molto miti complessivamente specie nelle pianure costiere per gran parte dell'anno.

La natura carsica di gran parte del territorio pugliese e la scarsità di precipitazioni rendono la regione particolarmente povera di corsi d'acqua superficiali. La Puglia non ha barriere orografiche. La metà del territorio pugliese è pianeggiante, con quote che non superano i 100 metri di altezza. La fascia collinare raggiunge poco più di 680 metri di altitudine. Le caratteristiche distintive dell'olivicoltura pugliese sono ascrivibili a queste particolarissime condizioni geografiche, orografiche e pedoclimatiche, che rendono eccezionale la vocazionalità agronomica dell'olivo. Il particolare andamento climatico che si verifica nell'areale geografico tipico di coltivazione, prima descritto, durante le fasi di inoliazione e maturazione dei frutti rappresenta il primo fattore ambientale importante, essenziale nella determinazione di alcuni indici di qualità del prodotto, quali il contenuto fenolico e quello volatile. Gli stress termici ed idrici che si verificano durante la fase di inoliazione delle olive (agosto-settembre) inducono la sintesi di polifenoli che si accumulano all'interno dei frutti stessi. I polifenoli si formano a seguito di stress intensi, quali stress idrico e/o termico e vengono utilizzati dall'albero stesso per contrastare la produzione di radicali liberi. Le piogge autunnali (ottobre-novembre), invece, favoriscono la sintesi dei composti volatili. Questa particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, cioè calde e asciutte durante l'inoliazione e più fresche ed umide nel corso della maturazione dei frutti, determina prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili. I polifenoli conferiscono l'amaro ed il piccante e determinano quel valore salutistico che rappresenta una caratteristica qualitativa tipizzante e distintiva dell'IGP «Olio di Puglia» rispetto allo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione. I secondi conferiscono, invece, quei sentori vegetali tipici dell'IGP «Olio di Puglia» descritti al punto 3.2.

L'interazione di queste caratteristiche combinata con i genotipi di olive determina una espressione fenotipica unica. La letteratura scientifica a conferma del binomio genotipo/ambiente sulle caratteristiche qualitative del prodotto è ampia e le testimonianze partono fin dai primi anni 60.

Le cultivar prevalenti sono le più antiche varietà coltivate regionali e sono diffuse su tutto il territorio regionale, sia pure con aree più specializzate. Tali cultivar favoriscono l'ottenimento di olio con caratteristiche chimiche e sensoriali specifiche, ben individuabili che ne definiscono un profilo ben riconoscibile dal consumatore.

La Puglia, proprio grazie a questa variabilità di condizioni sopra descritta, genera una produzione di oli extravergini di oliva con intervalli ampi delle caratteristiche di colore, fruttato, amaro e piccante che sommati al contenuto in biofenoli (> 250 mg/kg all'atto della certificazione) prodotti dagli stress termici e idrici, rappresentano caratteristica tipica di legame con la zona geografica di riferimento.

È dunque questo l'aspetto che accomuna gli oli pugliesi, i cui valori di amaro e piccante, compresi tra 2 e 7, possono essere identificati quali caratteristiche qualitative in grado di differenziare l'olio extra vergine di oliva IGP «Olio di Puglia» dallo standard qualitativo di prodotti della stessa tipologia ottenuti fuori dalla zona di produzione.

Il gusto amaro e piccante dovuto alle molecole polifenoliche è oggi un elemento incluso nelle caratteristiche positive del prodotto ed è un elemento utile ad identificarne la freschezza. Infatti tali molecole nel tempo tendono ad ossidarsi perdendo il loro gusto caratteristico e le proprietà salutistiche che conferiscono al prodotto. Il disciplinare IGP «Olio di Puglia», pensato per veicolare anche il concetto di «freschezza» del prodotto, come elemento distintivo, prevede che sia indicata in etichetta obbligatoriamente la campagna di raccolta delle olive.

Le specifiche condizioni pedoclimatiche e geografiche determinano anche la composizione sterolica, terpenica e volatile, particolarmente ricca di esanale che conferisce agli oli il sentore di erba tagliata.

Le tecniche di coltivazione contribuiscono a fissare ed esaltare tali tipicità, in particolare l'epoca di raccolta e la gestione irrigua.

La raccolta viene eseguita ordinariamente in corrispondenza dell'indice di pigmentazione compreso tra 2 (più del 50 % dell'epicarpo pigmentato) e 5 (100 % del mesocarpo pigmentato), cioè prima che il contenuto di polifenoli decresca significativamente. La gestione irrigua, d'altra parte, è prevalentemente in aridocoltura e l'irrigazione ove praticata è gestita di norma in deficit in modo da preservare contemporaneamente il contenuto di polifenoli e quello di composti volatili, stabilendone i sentori vegetali tipici. In ogni caso, giova evidenziare che le due tecniche colturali interagiscono con la particolare successione temporale delle condizioni climatiche pugliesi, nel corso della maturazione dei frutti, determinando prima l'accumulo di polifenoli e successivamente quello di composti volatili con valori corrispondenti alle caratteristiche previste nel presente disciplinare. Infine, è l'interazione di queste caratteristiche colturali e climatiche, combinata con i genotipi di olivo coltivati in regione, a determinare una espressione fenotipica unica.

Anche le tecniche estrattive contribuiscono alla tipicità dell'«Olio di Puglia». Infatti sul territorio pugliese si contano più di mille frantoi con un buon livello di dotazione tecnologica degli impianti, e provvisti di personale che ha accesso ad una adeguata formazione tecnica per continuo aggiornamento utile a garantire la migliore qualità dell'olio estratto e l'esaltazione delle caratteristiche di tipicità legate alla presenza di molecole polifenoliche e di composti volatili responsabili delle caratteristiche descritte al punto 3.2.

Al periodo Neolitico (5000 A.C.) risalgono le prime scoperte relative alla coltivazione dell'olivo in terra di Puglia. Documentazione relativa allo scambio commerciale di olio pugliese, attestante la qualità riconosciuta del prodotto, si può desumere poi da documentazione storica risalente al 1792 e per tutto il XIX e XX secolo. Tale attestazione di valore e tale reputazione, in epoca più recente, è poi dimostrata da diverse fatture negli anni 50 – 60 – 80 e seguenti del '900 e da documenti di scambi commerciali in cui è riportata l'indicazione «Olio di Puglia».

Inoltre va evidenziata la presenza storica di tale prodotto nel commercio indicato nel linguaggio comune come «Olio di Puglia». Numerose manifestazioni pubbliche, quali concorsi, corsi di degustazione, eventi enogastronomici, istituzione di percorsi elaiologici, organizzate a livello nazionale e regionali, fanno esplicito riferimento alla dicitura «Olio di Puglia». Tra questi si evidenzia:

- «GUIDA AGLI OLI EXTRA VERGINE DI PUGLIA» che suggella lo storico connubio fra la gastronomia pugliese e l'«Olio di Puglia» quale prodotto di punta del paniere agroalimentare della regione. La pubblicazione registra il continuo miglioramento qualitativo della produzione pugliese, con il riconoscimento del «PREMIO EXTRA TOP» ai migliori oli di Puglia.

- GUIDA GAMBERO ROSSO 2018 che nell'ambito dell'assegnazione delle «Tre Foglie» premia 17 imprese pugliesi che producono «Olio di Puglia».
- Il Concorso «Oro di Puglia» nato nel 2009 ed oggi alla 10ª edizione con la partecipazione di numerose aziende produttrici dei migliori oli di Puglia.
- L'«Olio di Puglia» è inoltre presente in importanti Fiere in Italia come il Gourmet Food Festival di Torino e SOL di Verona e in Fiere Internazionali come il Fancy Food e il NYIOOC di New York.
- Numerosissime, infine, le iniziative, gli eventi e convegni sul territorio [dicembre 2013 «SensAzioni del Sud» a Conversano; novembre/2014 «Pane e Olio» a Cassano delle Murge (BA); giugno/2017 «Archeolio ciclotur» a Avetrana (TA); novembre/2017 «Il Filo d'Olio» a Ostuni (BR); maggio/2018 «Puglia e Olio legame indissolubile...» ad Acaya (LE); ottobre/2016 «Olio di Puglia dialoghi fluidi» Ostuni (BR)] che attestano la reputazione acclarata del prodotto «Olio di Puglia» quale principale testimone non solo della qualità intrinseca di un prodotto oleario, ma anche della sua capacità di rappresentare un intero territorio geografico, la Puglia, con la sua storia, tradizione, paesaggio e cultura.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».
